

		du 9 au 13	du 16 au 20	du 23 au 27	du 26 au 30	du 2 au 6
	Thème	Centre de loisirs	Centre de loisirs			
Lundi	Hors d'œuvre	BETTERAVES A L ORANGE 	DUO DE RADIS RAPES	BETTERAVES/MAÏS 		
	Plat principal	HACHIS PARMENTIER 	EMINCE DE PORC AU CAMEL 	CORDON BLEU 		
	Garniture	SALADE VERTE	POELEE ASIATIQUE	PUREE 		
	Fromage	FROMAGE DE CHEVRE 	CAMEMBERT 	BRIE 		
	Dessert	PETITS SUISSES	YAOURT VANILLE 	POMMES 		
	Thème	Centre de loisirs	Centre de loisirs			
Mardi	Hors d'œuvre	PATE DE FOIE	SALADE CŒUR DE PALMIER MAÏS	POTAGE		
	Plat principal	BLANQUETTE DE POISSON	CARBONADE FLAMANDE 	ESCOFFE DE PORC		
	Garniture	CAROTTES VICHY 	SEMOULE 	HARICOTS VERTS 		
	Fromage	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC	EMMENTAL 		
	Dessert	GAUFRES	CLEMENTINES 	GATEAU AU CHOCOLAT		
	Thème	Centre de loisirs	Centre de loisirs	Centre de loisirs	Centre de loisirs	
Mercredi	Hors d'œuvre	CELERI REMOULADE	POTAGE	CAROTTES RAPEES 		
	Plat principal	ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE 	POULET TIKA MASSALA 	SPAGHETTI CARBONARA 		
	Garniture	POTATOES	BROCOLIS 	YAOURT NATURE 		
	Fromage	FROMAGE BLANC	BUCHÉ DU PILAT	CLEMENTINES 		
	Dessert	POMMES 	COOKIES			
	Thème	Centre de loisirs	Centre de loisirs			
Jeudi	Hors d'œuvre	POTAGE VERMICELLE	SALADE DE RIZ AU THON 	SALADE MARCO POLO 		
	Plat principal	POULET	QUICHE AU FROMAGE	GABIROTTE 		
	Garniture	PIPERADE 	SALADE VERTE 	CAROTTES AU JUS 		
	Fromage	COMTE 		PETIT SUISSÉ		
	Dessert	PANNACOTTA	SALADE FRUITS	FLAN CHOCOLAT/BISCUIT		
	Thème	Centre de loisirs	Centre de loisirs			
Vendredi	Hors d'œuvre	SALADE D AUTOMNE	SALADE DE CHOU CHINOIS	RADIS BEURRE		
	Plat principal	SPAGHETTI SAUCE CHAMPIGNON FROMAGE 	POISSON MEUNIERE	POISSON DU JOUR		
	Garniture		TORTI TRICOLORES	RIZ 		
	Fromage	YAOURT NATURE 	CANTAL 	TOMME NOIRE 		
	Dessert	BANANE	KIWI 	YAOURT AUX FRUITS 		



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4.

Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.